gustos.ro
Carte de bucate

25 DE RETETE GUSTOASE DIN TURCIA



CUPRINS





Bucataria turceasca

Bazele bucatariei turcesti au fost puse inca din perioada nomada. Graul a fost cultivat inca din aceasta perioada si tot de atunci dateaza si practica gatirii carnii pe frigarui (kebaburi) si folosirea intensiva a produselor lactate. Datorita accesului la mare si climatului diferit pe suprafata tarii, Turcia a avut intotdeauna o abundenta de produse proaspete, peste si fructe de mare, ceea ce a dus la o dieta foarte variata. Alimentele de baza sunt orezul si graul, iar carnurile de baza sunt mielul si puiul, porcul fiind foarte putin consumat.

Turcia are zone temperate si zone extreme de caldura si frig ceea ce faciliteaza cultivarea unei game foarte variate de produse alimentare, de la ceai in nordul rece pana la ardei chili in sud. Aceste diferente climaterice influenteaza de asemenea si bucatariile regionale. In sud-est, unde este un climat desertic, mancarea tinde sa fie mai condimentata si bogata in carne cum ar fi kebabul. In zonele fertile temperate, in vest, se consuma in special uleiul de masline si pestele. In est, unde sunt ierni lungi si reci, sunt populare produsele lactate, mierea, cerealele si carnea.

Datorita localizarii geografice a Turciei, teritoriul a fost strabatut de comerciale si migratorii care au influentat bucataria. De exemplu, obiceiul turcesc de a folosi condimente dulci, fructe si nuci in felurile de mancare din carne este asemanator cu bucataria nord-africana.

Istoria bucatariei turcesti

Bucataria turceasca s-a dezvoltat foarte mult in timpul perioadei otomane. In secolul 17, palatul sultanului avea o bucatarie cu in jur de 1300 de servitori si sute de bucatari. Acesti bucatari au fost cei



care au rafinat si au perfectionat bucataria turceasca, pentru a satisface pretentiile palatului regal. Au fost create literalmente sute de feluri culinare in aceasta perioada.

Bucataria turceasca a fost puternic influentata de perioada otomana, cand au fost combinate traditiile locale cu influente din Grecia si Orientul mijlociu, ca si din Asia Centrala.

Bucataria turceasca si obiceiurile alimentare ale poporului turc au trecut prin schimbari dramatice in secolul 20, datorita influentei vestice.

Bazele bucatariei turcesti

Felurile de mancare de baza sunt relativ neschimbate din perioada otomana: orezul, produsele din grau, feluri culinare comune cu Grecia cum ar fi meze (aperitive) si baklavaua, pilafurile, sis si doner kebab, salatele cu iaurt, peste in ulei de masline, legume umplute si frunze de vita umplute (dolma).

Cele mai aromate branzeturi albe si iaurt sunt preparate din laptele de oaie. Desi orezul, numit pilav (pilaf) reprezinta un pilon al bucatariei turcesti, bulgurul (burghul) preparat din grau poate fi folosit pentru acelasi scop.

Painea este preparata din grau, orz si porumb. Cateva tipuri de paine turceasca sunt pide, o paine de greu plata, rotunda si lata, tandir ekmedi (paine coapta pe peretii interiori ai unui cuptor rotund de lut numir tandir), simit sau gevrek, o paine in forma de inel acoperita cu seminte de susan, mancata fie simpla fie cu branza sau gem.

O caracteristica importanta a meselor turcesti este faptul ca hrana se serveste in cantitati mici si se mananca foarte multa paine. Pana si alte feluri de baza cum ar fi orezul si bulgurul se mananca cu paine.

La micul dejun se consuma branza, masline, paine, oua si gem, iar in unele regiuni se adauga carnatii, rosiile si castravetii. Masa de pranz nu este de obicei masa principala a zilei, si de aceea de obicei turcii mananca supe sau salate cu desert, iar felurile de mancare cu carne, care iau mult timp de preparare, sunt lasate pentru cina. Cina consista de obicei din supa, felul principal, salata si desert.

Ingredientele cele mai folosite sunt vinetele, piperul verde, ceapa, lintea, fasolea, rosiile, usturoiul si castravetii. Fructe si nuci: strugurii, caisele, ciresele, pepenele galben si verde, smochinele, lamaile, fisticul, nucile, migdalele si alunele. Condimentele si verdeturile preferate sunt patrunjelul, chimionul, piperul, paprika, menta si cimbrul.





Cafea la nisip

Timp de preparare:

15 minute (complexitate medie)

Ingrediente:

zahar
cafea

Mod de preparare:

Intr-un flingean (vas din cupru de marimea unui lighean) se infierbanta bine aprox. 2-3 kg nisip. In el se asaza ibricul de cupru care este dimensionat pentru maxim 2 cafele. Cand apa ajunge aproape de fierbere se adauga un strop de zahar (ad libitum) si cafea din belsug (pana ce lingurita sta dreapta).
La primele semne de clocot se misca ibricul necontenit prin nisip. Dupa simt se hotaraste cand cafeaua este gata.

Sursa.





Ayran

Timp de preparare:

30 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:

iaurt-750gr
lapte-500gr
apa rece-750gr
sare-1 1/2 lingurite

Mod de preparare:

Se amesteca iaurtul bine cu mixer si intre timp se adauga treptat laptele, dupa care la final se adauga sarea si apa rece si se mai amesteca bine. Se poate pune si gheata. Se serveste rece, este o bautura turceasca si se bea pe orice anotimp, dar e indicat pe timp de vara.

Autor: rodica zelenco





Suberec

Timp de preparare:
1 ora (complexitate redusa)
Ingrediente:
Pentru aluat:
aprox 300-400 ml apa calda
faina cat cuprinde pentru a iesi un aluat bun de intins(in jur de 700-800 g faina)
1-2 lingurite de zahar
Pentru umplutura :
500 g carne tocata de vita
3 cepe, 1 ou
sare, piper, menta

Mod de preparare:
Se framanta un aluat din apa calda, sare, zahar adaugandu-se treptat faina. In final aluatul trebuie sa fie potrivit, nici tare, dar nici prea moale.
Imediat dupa ce este framantat, aluatul se taie in bucati mai mici din care se fac bilute. Acestea se intind in foi rotunde si subtiri de 3-4 mm.
Ceapa se toaca foarte marunt si se amesteca cu carnea tocata, piperul, cimbrul, menta, sare dupa gust, iar la sfarsit se adauga si un ou pentru a se lega bine compozitia.
Pe fiecare foaie intinsa se pune cate o lingura de carne si se imprastie pe jumatate din foaie iar a doua jumatate se indoaie peste prima, se preseaza aluatul cu degetele si se taie frumos, eventual cu o rozeta surplusul de aluat.
Suberecurile se prajesc in ulei incins, iar dupa prajire se scot pe hartie absorbanta pentru eliminarea surplusului de grasime si se tin acoperite cu un prosop curat pentru a deveni mai moi si mai pufoase.
Autor: valentina ionita





Böreklik cu branza

Timp de preparare:

20 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:

1 pachet de foi speciale pentru Böreklik.
500 g telemea de oaie sau capra.
1 ou ,
100ml ulei
seminte de in sau mac.

Mod de preparare:

Foile pentru Böreklik le gasiti la magazinele turcesti.
Se sfarama branza ca sa ramana bucatele mai mari. Se desfac foile, se taie triunghiuri mai mari, se ung cu ulei si se pune branza numai in marginea mai lunga. (muchia de baza a triunghiului) Se aduc colturile spre interior si se ruleaza strans, formand o sarmaluta lunga si subtire. Aceste rulouri se aseaza in tava unsa cu grasime sau cu hartie de copt. Se pot pune apropiate, pentru ca ele nu cresc, raman la dimensiunea formata. Ungem cu ulei, apoi cu ou batut si presaram semintele.
Se coc foarte repede la 200 de grade cam 10-15 minute.

Autor: sorina gabriela





Chiftele cu cascaval la tava - Kasarli Kofte

Timp de preparare:

1 ora (complexitate redusa)

Ingrediente:

carne tocata de vita
ceapa
piper
pesmet
ciuperci
rosii
ardei iute
cascaval
patrunjel

Mod de preparare:

Se amesteca carnea tocata cu piper, putina verdeata, ceapa tocata fin, dupa care se da prin pesmet. In tava se pune ulei, chiftelele, se presara ciupercile rosii taiate solzi, ardei iute curatat de samburele si nervi se taie bucati mici, dupa care se presare cascavalul ras pe razatoarea mare si patrunjelu o parte si se baga in cuptor cand e gata se presar restu de patrunjel. Pofta buna!

Autor: rodica zelenco





Pachetele de vinete

Timp de preparare:

1 ora (complexitate medie)

Ingrediente:

2 vinete maricele ,

1 ceapa mare

1 ardei iute,

1 rosie

½ piept de pui ,

10-15cm partea alba de praz

2 linguri pasta de bullion,

3 linguri ulei

Sare ,Piper

½ lingurita usturoi uscat

½ lingurita chimen macinat

Mod de preparare:

Curatam vinetele de coaja, in fasii si le taiem pe lungime in felii de 8-10 mm grosime. Le punem intr-un bol si le presaram cu putina sare.

Ceapa curatata si spalata o taiem marunt iar prazul si ardeiul iute, fideluta.

Incingem 1 lingura de ulei intr-o tigaie, adaugam ceapa, prazul si ardeiul iute (inafara de doua inele, pe care le pastram pentru décor) si calim cateva minute dupa care adaugam pieptul de pui, taiat in cuburi. Adaugam mirodeniile si putina sare si lasam pe foc inca cateva minute pana ce carnea isi schimba culoarea, dupa care adaugam pasta de rosii, mai lasam 5-10’ sub capac, pentru a se fierbe carnea si a se patrunde aromele, dupa care luam de pe foc.

Revenim la feliile de vinete, pe care le trecem pe sub un jet de apa, pentru a indeparta excesul de sare, apoi le stergem cu servet absorbant.

Punem o tigaie tip gratar la incins, adaugam uleiul ramas si prajim feliile de vinete, rand pe rand, pe



ambele parti dupa care le scoatem pe servet absorbant.

Folosindu-ne de un bol, luam rand pe rand, felii de vanata pe care le asezam in forma de petale, pe fundul vasului suprapuse, iar la exterior una langa alta dar sa atarne in exterior.

Umplem bolul cu jumatate din compozitia pregatita si incepem sa inchidem petalele rand pe rand pana acoperim umplutura. Intoarcem bolul si transferam pachetelul, in palma, apoi il asezam in tava tapetata cu hartie de copt.

Deasupra fiecurui pachetel punem o felie de rosie si un inel de ardei iute. Introducem tava in cuptorul incins, pentru 20'.

Se servesc calde sau reci deopotriva.

Autor: Lia Maria

Karniyarik

Timp de preparare:

50 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:

300g.carne tocata (porc, vita, miel)
6 vinete potrivite
2 cepe
3 rosii
o legatura patrunjel
100g margarina
sare, piper
2-3 catei usturoi

Mod de preparare:

Se curata vinetele de coaja, dar nu de tot: un rand de coaja se ia, unul se lasa, iar un rand se ia, unul se lasa. Dupa ce am curatat vinetele le punem in apa cu sare si le lasam cca 30 min. Dupa 30 de min. le scoatem din apa cu sare, le punem pe un stergar sa se usuce, dupa le prajim in ulei pe o parte si pe alta. Dupa ce le-am prajit pe toate le lasam pe o tava.

Ceapa se taie marunt si se caleste in 100g margarina, dupa ce s-a rumenit putin adaugam carnea tocata si o mai calim cca 10 min. Se adauga si rosiile curatate de coaja si taiate cubulete mici, patrunjelul verde, sarea si piperul. Dupa ce compozitia este gata se ia de pe foc. Vinetele se desfac in miloc pe lungime ca o barcuta si se umplu cu compozitia preparata. Dupa ce am terminat de umplut toate vinetele le asezam intr-o tava de cuptor si punem deasupra lor cativa catei de usturoi taiati feliute, o bucata de rosie taiata rotund si o feliuza de ardei. In tava de cuptor se adauga putina apa si se baga la cuptorul incalzit dinainte cca 25-30min. **Autor:** Irina





Cartofi turcesti

Timp de preparare:

50 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:

4 cartofi mari
50 gr.sunca
carne la gratar (50 gr.)
mix de legume
maioneza
cascaval ras
unt (100 gr.)
smantana (2 ling.)
ketchup
o rosie
masline

Mod de preparare:

Se pun cartofii intregi la cuptor si se lasa la copt pana se inmoaie; cand sunt gata se taie un capacel deasupra si se scoate miezul. Acesta se amesteca cu untul, cascavalul ras si smantana, pana devine ca si o pasta. Cu aceasta compozitie se umplu cartofii scobiti, se adauga cubulete de carne si sunca, maioneza, legumele, maslinele, rosiile taiate cubulete si ketchup-ul. Deasupra se presara cascaval ras si patrunjel tocat.

Autor: violette





Mercimek (supa de linte rosie)

Timp de preparare:

1 ora si 20 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:

300 gr. linte rosie

2 cepe

3 linguri bulion

3 linguri ulei

1 lingurita boia iute

1 lingurita menta

sare, piper

Mod de preparare:

Se spala bine lintea si se pune la fiert intr-o cratita cu apa si sare cam 45 minute. Dupa ce s-a fiert, se strecoara supa intr-un castron si lintea se paseaza prin sita. Intr-o cratita se pune ceapa tocata fin la prajit impreuna cu bulionul si boiaua iute, dupa ce s-au calit se adauga supa ramasa si lintea pasata. Se mai adauga un pahar de apa si se mai fierbe inca 10 minute, dupa care se potriveste de sare si piper. Se serveste cu menta presarata pe deasupra si cu o felie de lamaie. **Autor:** cristea violeta





Mujver turcesc - chiftelute de dovlecei

Timp de preparare:

1 ora (complexitate redusa)

Ingrediente:

1 kg dovlecei

4 oua

1 leg marar

1 leg patrunjel

faina cat cuprinde

250 gr telemea nu prea grasa

sare, piper negru si rosu

Mod de preparare:

Se dau dovleceii prin razatoare (prin cea mai mare), se pun intr-un vas de sticla sau de portelan (nu metal), se adauga ouale, se adauga branza, se adauga condimentele (puneti mai mult fiindca atunci cand adaugam faina slabeste gustul), se adauga sare si incet se adauga faina. Apoi se amesteca, se face un aluat un pic mai gros decat aluatul de clatite, apoi se incinge uleiul, se prajesc bine pe o parte si pe alta, dar nu prea repede, se scot, se pun pe un platou cu servetele pentru a se absorbi uleiul. Se mananca dupa preferinte, fie reci, fie calde. Pofta buna!

Autor: magdalena özlem





Menemen

Timp de preparare:

1 ora (complexitate redusa)

Ingrediente:

5 oua

3 rosii

2 cepe

7 ardei iuti

piper negru

piper rosu

Mod de preparare:

Se taie ceapa, se caleste bine, se adauga ardei taiati nu prea mici, se adauga rosiile taiate cuburi, se amesteca ca sa se caleasca rosiile bine. Dupa aceea se adauga ouale, se amesteca un pic, se adauga sarea si condimentele ramase cand ouale sunt gata. Pofta buna!

Autor: magdalena özlem





Alinazik

Timp de preparare:

1 ora si 30 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:

1 kg vinete

250 gr iaurt

300 gr carne tocata

2 cepe

2 rosii

5 ardei iuti sau normal (nu capia)

sare piper negru rosu

3 catei usturoi

Mod de preparare:

Se coc vinetele in foc de carbuni sau pe aragaz la foc, se curata de coaja, se toaca cu cutitul, se pun deoparte. Intr-o tava se taie ceapa, se prajeste, se adauga ardeii taiati marunt, se adauga carnea tocata se prajeste un pic pana se trece apa, se adauga rosiile, se mai amesteca putin, se adauga condimentele, se pune de o parte ıntr-un platou. Se pune un strat normal de vinete, se pune un pic de sare dupa aceea se adauga carnea tocata, un strat deasupra, se pune iaurtul care este facut cu usturoi si un pic de sare, se amesteca si se adauga peste carnea tocata deasupra. Daca vreti ca ornament se incinge putin ulei si se adauga in el ardeiul rosul, apoi puneti peste iaurt. Se mananca proaspat, cald fiindca iaurtul lasa apa.

Autor: magdalena özlem





Kebab

Timp de preparare:

1 ora (complexitate redusa)

Ingrediente:

500 g carne tocata de vita si oaie
1 ceapa uscata
1 legatura ceapa verde
1 legatura usturoi verde
2 oua
sare
piper
cimbru
2 linguri de iaurt

Mod de preparare:

Se toaca carnea cat mai marunt si se pune intr-un bol.
Se adauga ceapa uscata tocata fin, capa verde si usturoiul verde tocate.
Se condimenteaza cu sare, piper si cimbru, dupa gust.
Se adauga ouale si se omogenizeaza foarte bine.
Se lasa cam 1 ora sa se macereze.
Se formeaza apoi suluri din preparat pe bete de frigarui.
Se frig pe gratarul incins.
Se pot servi cu tzatzichi si pinici calde de casa.
Pofta buna!

Autor: ALINA BANICA





Shaorma

Timp de preparare:

1 ora (complexitate redusa)

Ingrediente:

Aluat:

faina

drojdie

apa

1 praf de sare

Pentru umplutura:

cartofi prajiti

maioneza cu usturoi

salata de varza

carne de pui la gratar (eu folosesc piept)

Mod de preparare:

Se framanta un aluat ca pentru paine din care se fac turte foarte subtiri(de aproximativ 2 cm)

Se pun cartofii, maioneza, salata si carnea pe turte, dupa care se ruleaza.

Inveliti baza shaormei intrt-o jumatate de foaie de hartie si serviti-o. Pofta mare!

Autor: Maria





Pui Turcesc cu garnitură de cartofi cu rozmarin

Timp de preparare:

1 ora (complexitate medie)

Ingrediente:

600 gr Piept pui dezosat
2 cepe medii
2 ardei capia
sare, piper,
10 gr curry
4 catei usturoi
30 gr patrunjel
1 ardei iute
500 gr cartofi fierti in coaja
30 gr unt
30 gr rozmarin

Mod de preparare:

Se caleste ceapa taiata pestisori alaturi de ardeiul kapia, cand ceapa incepe sa se inmoaie se adauga pieptul de pui taiat joulien si se caleste bine. La final adaugi usturoiul zdrobit (il poti zdrobi cu ajutorul lamei cutitului), ardeiul iute tocat marunt se adauga in functie de taria lui cam 10 gr, sare si piper dupa gust, curry si patrunjelul se amesteca bine. Lasat la inabusit 3-5 minute si este gata.
Pentru garnitura, cartofii trebuie sa fie fierti "al dente" curatati si taiati cubulete.
Topeste untul in tigaie, adauga cartofii si rozmarinul si calest-i pana cand devin aurii aproximativ 10 minute. **Autor:** stefan





Pilaf cu burgul picant “ Sebzeli Bulgur”cu snitele din carne de vita

Timp de preparare:

1 ora si 20 minute (complexitate medie)

Ingrediente:

Pentru pilaf

300 gm burgul pentru pilaf
2 rosii de marime medie
1 ardei verde, 1 ardei rosu
2 fire de ceapa verde, 1 lingurita de sare
chilli, piper, 700 ml apa
3 linguri ulei de porumb

Pentru snitele

500 gm muschi de vita
5 linguri faina , 3 oua, putin lapte

Mod de preparare:

Rosiile se oparesc, se decojesc si se taie in bucati mici. Ardeii si ceapa verde se taie marunt. Burgulul se opareste si se lasa la inmuiat 5 minute, apoi se spala bine si se scurge de apa. Intr-o cratita antiaderenta se incalzeste uleiul si se calesc ceapa verde si ardeii 5 minute. Se adauga rosiile, apa calda, sarea, piperul ,condimentul de chilli si burgulul. Cand pilaful incepe sa fiarba se acopera, se reduce focul si se fierbe 20 de minute. Se stinge focul si se mai lasa in cratita 10 minute. Snitelele se bat si se sareaza. Se dau prin faina si apoi in oul batut cu putina sare, piper proaspat macinat si putin lapte. Se frig intr-o tigaie antiaderenta pe ambele parti pana iau o culoare aurie. **Autor:** Mihaela11





Musaca

Timp de preparare:

1 ora si 30 minute (complexitate medie)

Ingrediente:

1 kg carne tocata mixta (vita-porc)
doua cepe mijlocii, cinci cartofi
doua linguri de bulion, 5 oua
o legatura de marar, sare, piper
o lingurita de boia de ardei dulce.

Mod de preparare:

Se toaca cepele marunt si se calesc in ulei incins. Se adauga carnea si se incorporeaza. Continuati sa caliti pana ce carnea tocata se patrunde, schimbandu-si culoarea. Nu trebuie calita prea mult. Inlaturati de pe foc si adaugati legatura de marar tocat marunt. Cand se raceste cat de cat, adaugati trei oua batute, sare cam o lingurita cu varf, piperul si boiaua de ardei dulce. Omogenizati bine. Pregatiti o tava, ungeti fundul cu un pic de ulei. Cartofii se curata si se taie in felii fine cam de 3-5 milimetrii. Tapetati fundul si peretii tavii cu un prim strat de cartofi. Asterneti cam jumatate din cantitatea de carne si intindeti uniform pe toata suprafata. Asterneti alt strat de cartofi peste carne si cea de a doua jumatate din cantitatea de carne, exact ca mai sus. In final, asterneti un ultim strat de cartofi. Intr-un vas (cana) bateti cele doua linguri de bulion, cu un pahar cu apa. Daca e cazul, faceti o cantitate mai mare de suc de tomate, caci cu acest suc trebuie sa irigati musacaua, pana cand, practic, astupa ultimul strat de cartofi. Dati la cuptor cca o ora, timp in care din cand in cand completati cu sucul de rosii in asa fel incat sa nu ramana complet uscata. Dupa o ora , scoateti tava si turnati deasupra cele doua oua ce au ramas, batute spuma. Din nou la cuptor cca 15 minute. **Autor:** Dragos Florea





Berbecut cu sos de iaurt condimentat

Timp de preparare:

2 ore (complexitate redusa)

Ingrediente:

300ml iaurt simplu
1 lingurita faina de malai cernut prin sita fina (sau faina de orez)
2-4 catei de usturoi zdrobiti
1/2 lingurita ghimbir proaspat razuit
1 lingurita seminte de chimen putin prajite
1/2 lingurita nucsoara pudra
1 lingurita boia dulce
8 cotlete de berbecut (sau miel)
25g nuca de cocos rasa
sare si piper dupa gust
2 linguri suc de lamaie (verde-limeta)
orez basmati, coriandru

Mod de preparare:

Se amesteca iaurtul cu faina de malai, usturoiul, ghimbirul, semintele de chimen, nucsoara si boiaua de ardei. Intr-o tava se pun cotletele de berbecut (sau miel) si se toarna sosul peste ele. Se lasa sa stea la marinat timp de 2 ore. Se indeparteaza sosul de pe cotlete si se transfera intr-o tigaie. Se pune un gratar la incins si se frig cotletele pe ambele parti, la temperatura inalta. In acest timp, sosul se fierbe la foc potrivit timp de 3-4 minute. Se adauga 25g nuca de cocos rasa. Amestecul se mai fierbe inca 1 minut. Asezonati cu sare si piper dupa gust, amestecati si adaugati 2 linguri suc de lamaie si 2 lingurite coriandru tocat. Acest sos se toarna peste cotletele de berbecut. Se serveste cu orez bazmati.

Autor: Varadi Silvia





Salata turceasca de rosii si ardei gras

Timp de preparare:

5 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:

2 rosii mari

Un ardei gras rosu

O ceapa rosie

O lingura piure de rosii sau bulion

O ligura ulei masline

O lingura otet din vin rosu

O lingura patrunjel tocat

O jumatate lingurita coriandru tocat

O jumatate lingurita paprika

Mod de preparare:

Puneti toate ingrediente la robot, adaugati sare si piper si lasati cateva secunde pana toate ingrediente sunt tocate marunt. Dati la frigider inainte de servire.

Autor: Eileen



Baclava

Timp de preparare:

1 ora si 20 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:

1 pachet foi de placinta

400 g de miez de nuca, 100g unt topit

1 baton vanilie sau zahar vanilat 3 plicuri

400 ml apa

150 g miere, 250 g zahar

2 lingurite de praf de scortisoara

Mod de preparare:

Se macina nucile in masina de tocat;

Se impart foile in patru parti. Apoi se amesteca nucile cu praful de scortisoara si se imparte in 3 parti. Se iau primle 3 foi si se aseaza in tava ungand fiecare foaie dupa ce a fost pusa in tava si punand peste ea urmatoarea foaie; Se pune prima parte din amestecul de nuci si scortisoara peste foi. Se contiua cu urmatoarele 3 foi care se aseaza peste nuci, repetand procedeul anterior. Se pune foaie de foaie, adaugand unt topit peste foi.Se continua pana la terminarea foilor si a nucilor.Ultimul strat de foi se unge bine cu unt.Apoi se imparte prajitura prin taieturi orizontale si verticale in portii patrate egale,sau dupa preferinta. Dupa portionare, se pune tava la cuptorul preancalzit la 180C pentru 30 minute;

Se verifica daca s-a rumenit apoi se scoate. In acest timp, se fierb la foc mic apa si zaharul. Dupa ce au dat in clocot apa si zaharul se micsoreaza focul, se adauga mierea si se lasa sa dea din nou in clocot. Se stinge apoi focul si se adauga vanilia.

Atunci cand baclava este gata se scoate de la cuptor si se toarna siropul preparat din miere, zahar si apa peste ea, in mod uniform si se mai lasa la cuptor pana se absoarbe siropul.

Autor: Varadi Silvia





Kataif

Timp de preparare:

50 minute (complexitate redusa)

Ingrediente:

200 gr de fidea subtire

1 cup zahar (125 grame)

250 ml apa

2 bucati de cardamon

putin ulei ptr uns tava (initial trebuia unt,dar eu am uitat si era greu de pus dupa)

250 ml frisca lichida

Mod de preparare:

Se aseaza fideaua in tava,dupa ce in prealabil s-a uns cu untul topit sau se pune uleiul deasupra daca ati uitat de unt ca mine. Am folosit o tava pentru rulada.

Se da tava la cuptorul preincalzit si se lasa sa se rumeneasca.

Se face un sirop din zahar,apa si cardamon.

Se scoate cardamonul si se toarna fierbinte peste fideaua rumenita.

Intre timp se bate frisca si se adauga peste jumatatea din fidea.

Se acopera cu cealalta jumatate de fidea rumenita.

Se taie in patrate sau dreptunghiuri.

Autor: mitinita





Lokma

Timp de preparare:

1 ora si 30 minute (complexitate medie)

Ingrediente:

1 kg zahar

600 ml apa

o lingurita suc de lamiie

2 lingurite drojdie uscata

o lingurita zahar

60 ml apa

250 gr faina (2 cani si 1/4)

un ou

1/3 lingurita sare

100 gr ulei

Mod de preparare:

Se prepara un sirop din zahar si apa si se lasa deoparte. Se dizolva drojdia si o lingurita de zahar intr-un castronel cu apa calduta. Se adauga 1/4 cana de faina si se amesteca pina se omogenizeaza bine. Se acopera vasul si se lasa 20 de minute. Se adauga restul de faina, oul si sarea. Se amesteca bine 7-8 minute pina se formeaza un aluat lipicios nu foarte gros. Se lasa la caldura pentru 30 de minute. Se incinge uleiul intr-o tigaie. Se tine o lingurita in ulei, dupa care, cu ea se ia din aluat. Se repeta operatia, punindu-se cit mai multe lingurite cu aluat in tigaie, care se intorc rapid pe partea cealalta. Se coc pina devin aurii. Se scot in siropul rece si se lasa pina absorb siropul. Se scot pe un platou si se servesc. Sursă.





Prajiturele turcesti cu iaurt

Timp de preparare:

1 ora (complexitate redusa)

Ingrediente:

4 oua

125 g unt moale

500 g iaurt

200 g zahar

500 g gris

1 plic praf de copt

vanilie

Pentru glazura

150 g zahar

sucul de la 2 lamai

100 ml apa

50 g fulgi de cocos

Mod de preparare:

Separati albusurile de galbenusuri. Intr-un vas bateti untul cu zaharul, galbenusurile, vanilia si iaurtul. Adaugati apoi grisul si praful de copt, iar la final albusurile batute spuma.
Asezati compozitia in tava si dati la cuptorul preincalzit timp de 45 minute, aproximativ.
Pentru glazura puneti intr-un ibric, zaharul, zeama de lamaie si apa si fierbeti timp de aprox 2 minute.
Cand prajitura este gata (si inca calda) turnati siropul deasupra si acoperiti cu un servet.
Lasati sa absoarba siropul si sa se raceasca.
Presarati fulgii de cocos si taiati in bucati, dupa placul inimii.

Autor: Micky Apostu





Rulada turceasca

Timp de preparare:

30 minute (complexitate medie)

Ingrediente:

1 l lapte

1 pahar zahar

1 pahar faina

50 gr margarina

100 gr nuca cocos

200 ml frisca

3 plicuri zahar vanilat

1 pahar nuci

Mod de preparare:

Se amesteca faina cu zaharul dupa care se toarna laptele cate putin amestecand cu telul casa nu se formeze cocolase, apoi se pune pe foc amestecand incontinu. Cand incepe sa se ingroase se pune margarina (untul), se lasa sa dea cateva clocote dupa care se ia de pe foc. Intr-o tava se pune hartie de copt si se presara toata cantitatatea de nuca de cocos. Se toarna crema obtinuta peste nuca de cocos si cu ajutorul unei linguri se aseaza ca sa fie proportionala insa fara a strica stratul de nuca de cocos. Frisca se bate bine, iar cand s-a racit crema se aseaza peste. Nuca se prajeste un pic in tigaie, dupa care se faramiteaza si se pune peste frisca. Se da la rece cel putin 2 ore. Dupa ce a stat suficient la frigider se taie fasii si se ruleaza cu ajutorul un furculite.

Autor: naty





Prajitura turceasca cu nuca

Timp de preparare:

2 ore si 30 minute (complexitate ridicata)

Ingrediente:

Foi: 15 albusuri, 15 linguri de zahar, 1 praf de copt, 3 linguri de pesmet, 450 g nuca macinata, 2 vanilii

Crema: 15 galbenusuri, 3 vanilii, 350 g unt, 350 g zahar pudra

Mod de preparare:

Foi : Albusurile se bat spuma tare cu un praf de copt, apoi se adauga 15 linguri de zahar, se bat bine in continuare, se adauga pesmetul si nuca macinata.Din compozitia obtinuta se coc 3 foi in tava de aragaz.

Mai exista si posibilitatea de a face cate o foaie din 5 oua, 5 linguri de zahar, 1 lingura pesmet si 150 g nuca macinata (practic se impart toate cantitatile la 3 si se face cate o foaie separat)-aceasta posibilitate este mai buna, intrucat compozitia este proaspata la fiecare foaie.

Crema: Galbenusurile se amesteca cu zaharul, se fierb la foc mic si se lasa pana se topeste zaharul. Se ia de pe foc si dupa ce s-a racit, se amesteca cu untul spuma, se amesteca pana devine o crema de o consistenta mai groasa.

Glazura: Se topesc 4-5 linguri de zahar la foc mic pana se caramelizeaza, apoi se adauga nuca macinata pana se ingroasa; se unge o farfurie intinsa cu ulei si se toarna aici glazura, se intinde bine si se lasa sa se raceasca. Dupa ce s-a racit, se da la frigider sa se intareasca , apoi, dupa ce e tare, se rade pe razatoarea mica deasupra prajiturii.

Autor: plicraluca

